

# 交差点巻き

## 【材料(4人分)】

乾しいたけ	4枚
レタス(キャベツ)	4枚
人参	中1本
小麦粉	200g
卵	4個
チーズ	4枚
塩	適量



## 調理方法

(1)	乾しいたけは24時間以上を目安に冷水で戻す。薄口しょう油、みりんで味をつける。出来たものをスライスに切っておく。
(2)	レタス(キャベツ)を洗っておく。人参は4等分位に切り塩ゆでする。
(3)	卵を水でとき小麦粉を入れのばす。塩を少々入れる。フライパンで4枚にうすく焼き上げる。
(4)	卵はうすく焼き(しょう油、砂糖で味をつける)、半焼けの時にスライスしいたけを並べて卵に巻き込む。
(5)	(3)の材料をしき、(2)のレタス、チーズ、(4)を並べクレープで巻き込む。食べる時は好みに応じて切って食べる。

平成二十年度

奨励賞

工藤光代